

CHICKEN LOLLIPOP (OILASKO HEGALAK) INDIAKO ERREZETA

written by Errezetak



Astean bi edo hiru aldiz bazkaltzeko zerbitzatu eta jan egiten genuen, batzutan minago, frijituago bainan beti goxoak.

4 Perts.

1000gr Oilasko hegala

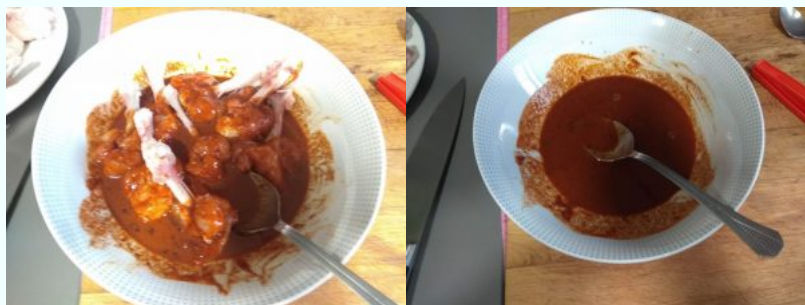
1 Tipula morea
1 Jengibre zk
3 Ketchup zk
2 Haragi salda egiteko pastilla
Salda mina
1 Soja salda zk
3 Maizena zk
4 Irina zk
Gatza
Olio

Marinada egiteko:

2 Soja salda zk
2 Salda mina zk
2 Gatza zk
1.5 Piper-beltza zk
3 Baratxuri ale
2 Jengibre pk
3 Arrautzaren zuringoa



Lehendabizi heglatxoak prestatuko ditugu, argazki bidez oso zaila suertatzen zitzaidanez, honako bideo hau ikustea gomendatzen dizut, [bideoa hemen](#).



Behin hegala guztiak prest ditugula, katilu batean espezia guztiak gehitu eta ongi nahastu, oilaskoa gaineratu eta ongi blaitu, gutxienez 30 minutuz gorde.



Tipula brunaisen zatitu, su indartsuan salteatu eta jengibrea, baratxuriak zatiturik, salda mina (nahi adina), ketchup eta soja salda.



Ongi nahastu eta haragi salda egiteko pastillak birrinduak gehitu ur edalontzi batekin. Irakiten hasten denean. sua moteldu eta murrizten utzi, salda baten loditasuna eduki arte.



Oilaskoari bi irin motak gehitu eta ongi olioztaturiko zartagin batean frijitu, urreztatu arte.



Eginak ditugun einean salda dugun kazolara gehitu, bertan zerbitzatu.



CHICKEN LOLLIPOP: Primero prepararemos las alas, ver el vídeo de YOUTUBE (How To Make Chicken Lollipop The Bombay Chef – Varun Inamdar) hay veces que un vídeo más vale que mil palabras. Una vez tengamos las alitas preparadas, en un bol añadir todas las especias para el maridaje, mezclar bien y añadir el pollo, revolver bien, reservar durante al menos media hora.

Cortar la cebolla en brunoise, saltear a fuego vivo y añadir jengibre, ajos cortados, salsa picante al gusto, kepchup y salsa de soja. Mezclar todo bien añadir las pastillas de concentrado de pollo desmigadas y un vaso de agua. Llevar a hervor y dejar reducir hasta que el conjunto adquiera una consistencia de salsa. Reservar.

Al pollo añadir harina los dos tipos de harina y henarinar bien. Añadir bastante aceite a una sartén y con el aceite bien caliente freír el pollo hasta dorar. Conforme tengamos el pollo hecho añadir a la cazuela de la salsa.

Una vez tengamos todo el pollo hecho, calentar la cazuela con el pollo y la salsa. Servir.

ZK: Zopa koilara Cuchara sopera

PK: Postre koilaratxoa Cucharilla de postre